

Bounty



Baunty er virkelig den nemmeste chokoladebar man kan lave.

Der skal kun bruges tre ingredienser og det tager ikke så lang tid at lave dem. Så det er hurtigt, at få lavet et stykke chokolade til kaffen – eller fæks til en værtindegave.

Kokosmasse

1 dåse kondenseret mælk

300 g kokosmel

300 g mørk, lys eller hvid chokolade

Pynt

Kokosmel eller frysetørret hindbær



Kokosmasse

Rør kondenseret mælk godt sammen med kokosmel og kom det i et firkantet fad, der er foret med bagepapir.

Sæt fadet i fryseren en time.

Skær massen i stykker på 4 x 2 cm og sæt i fryseren igen, mens du smelter chokoladen.

Hak chokoladen fint. Kom halvdelen af chokoladen i en skål og smelt det over vandbad. Tag skålen af varmen og rør resten af chokoladen i.



Dyp kokosstykkerne i den smeltede chokolade og læg dem på et stykke bagepapir.

Drys med kokosmel eller tørret hindbær, inden chokoladen størkner.

Bounty-stykkerne kan holde sig en uges tid i en lufttæt beholder. De kan også fryses.

